

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS1017	MINI PASTICCIOTTO CREMA CIOCCOLATO X 50	8032595162117	Rev. 2 del 18/03/2022

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 60	Formato: Monoporzione	144 ct per pallet			Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.
Volume: Pz 50	Confezione: 391x293x88 mm	8 ct per 18 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
pasta frolla con crema e cioccolato				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Mettere il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 150°C. per 15/20'	

INGREDIENTI	
<p>crema al cioccolato 32% (zucchero, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, cacao magro in polvere, sieroproteine del LATTE, amido di riso, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), amido modificato di mais, cioccolato fondente 0,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), addensanti (E401, E410), aromi, emulsionante (lecitina di SOIA), sale), farina di FRUMENTO, zucchero, strutto, crema 8,5% (zucchero, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, amido di riso, sieroproteine del LATTE, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), amido modificato di mais, addensanti (E401, E410), aromi, emulsionante (lecitina di SOIA), sale), farina di semola di GRANO duro rimacinata, UOVA, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio-fruttosio, aromi, agenti lievitanti (E503, E450i, E500ii, amido di mais), sale, colorante (E160a). Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO</p>	

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	341
Kjoul	1431
Grassi	15
<i>di cui saturi</i>	1,5
Carboidrati	46
<i>di cui zuccheri</i>	21
Proteine	5,6
Fibre alimentari	1,2
Sale	0,09
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

ELENCO ALLERGENI	
X [presente] O [contaminazione crociata]	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	X
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
Soja e prodotti a base di soja	X
Senape e prodotti a base di senape	O
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
Sedano e prodotti a base di sedano	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

DIMENSIONS			ENGLISH
Weight: Gr 60	Format: Single Portion	144 boxes per pallet	
Volume: Pz 50	Packing: 391x293x88 mm	8 boxes for 18 layers	
COMPONENTS			
short pastru with custard cream and chocolate			
NOTES			
This product is OGM free			

TO PRESERVE	
Store at -18°C for 18 months from date of manufacture. Once defrosted store at +4 ° C. for 1-2 days and don't refreeze	
SHELF LIFE	
18 month from date of manufacture	
TO CONSUME	
Put the product still frozen in a preheated oven at 150 ° C. for 15-20'	

INGREDIENTS	
<p>chocolate cream 32% (sugar, EGG yolk, glucose syrup, skimmed MILK powdered, cocoa powder, WHEY protein, rice starch, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), modified corn starch, dark chocolate 0,5% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), thickeners (E401, E410), flavorings, emulsifier (SOY lecithin), salt), WHEAT flour, sugar, lard, cream 8,5% (sugar, EGG YOLK, glucose syrup, skimmed MILK powdered, rice starch, WHEY protein, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), modified corn starch, thickener (E401, E410), flavorings, emulsifier (SOY lecithin), salt), durum WHEAT, EGGS, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), EGG yolk, glucose-fructose syrup, flavorings, raising agents (E503, E450i, E500ii, corn starch), salt, dye (E160a). May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS</p>	

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	341
Kjoule	1431
Fats	15
<i>of which saturated fatty acids</i>	1,5
Carbohydrates	46
<i>in which sugars</i>	21
Proteins	5,6
Fiber	1,2
Salt	0,09
MICROBIOLOGICAL INFORMATION	
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

ALLERGENS	
X [presence] O [cross contamination]	
Cereals containing gluten and derivatives	X
Crustaceans and product made up of crustaceans	
Eggs and product made up of eggs	X
Fish and product made up of fish	
Peanuts and product made up of peanuts	O
Soy and product made up of soy	X
Mustard and product made up of mustard	O
Sesame seeds and derivatives	
Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
Celery and product made up of celery	
Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Lupin and products based on lupins	
Shellfish and shellfish products	

Martinucci s.r.l.

Zona Industriale 73040 Specchia [LE] – Tel +39(0)833539566 Fax +39(0)833535483

P.IVA 03636870754 – REA 234945 – VAT NUMBER IT03636870754

www.martinucci1950.com